

KULINARISK

Livro de Receitas

Índice

Tabelas de cozedura	3	Receitas - Peixe	25
Programas automáticos	16	Receitas - Bolo	27
Receitas - Porco/Vitela	16	Receitas - Pizza/Empadão/Pão	34
Receitas - Vaca/Caça/Borrego	20	Receitas - Caçarolas/Gratinados	39
Receitas - Aves	22	Conveniência	43

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Tabelas de cozedura

Tempos de cozedura

Os tempos de cozedura dependem do tipo de alimento, da consistência e do volume.

No início, monitorize o desempenho quando cozinhar. Quando utilizar este aparelho, procure as melhores regulações (grau de cozedura, tempo de cozedura, etc.) para os seus recipientes e para as suas receitas e quantidades.

Siga as instruções das embalagens dos alimentos. Se não existirem instruções, consulte as tabelas.

-  A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas, da qualidade e da quantidade dos ingredientes utilizados.

Conselhos para a utilização dos tipos de aquecimento especiais do forno

Função manter quente

Utilize esta função se desejar manter os alimentos quentes.

A temperatura regula-se automaticamente para 80 °C.

Aquecer pratos

Para aquecer pratos.

Distribua os pratos uniformemente na prateleira em grelha. Desloque os pratos aproximadamente após metade do tempo de aquecimento (mude da parte superior para a parte inferior).

A temperatura automática é 70 °C.

Nível da grelha recomendado: 3.

Massa de pão

Pode utilizar esta função automática com qualquer receita de massa levedada que desejar. Esta proporciona uma boa atmosfera para a massa crescer. Coloque a massa num prato suficientemente grande para ela crescer e tape-a com um pano molhado ou película de plástico. Insira uma prateleira em grelha na primeira posição de prateleira e coloque o prato sobre a mesma. Feche a porta e seleccione a função: Massa de pão. Defina o tempo necessário.

Tabela para cozer e assar

Bolos

Alimento	Aquecimento inferior/ superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Receitas batidas	170	2	160	3 (2 e 4)	45 - 60	Em forma de bolo
Massa amanteigada	170	2	160	3 (2 e 4)	20 - 30	Em forma de bolo
Cheese-cake buttermilk	170	1	165	2	80 - 100	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de maçã (tarte de maçã) ¹⁾	170	2	160	2 (esquerda e direita)	80 - 100	Em duas formas de bolo de 20 cm ou numa prateleira em grelha
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Em tabuleiro para assar
Tarte de compota	170	2	165	2 (esquerda e direita)	30 - 40	Em forma de bolo de 26 cm
Pão de ló	170	2	150	2	40 - 50	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de Natal / Bolo de fruta rico ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de ameixa ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Em forma de pão

Alimento	Aquecimento inferior/ superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Bolos pequenos - um nível ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Em tabuleiro para assar
Bolos pequenos - dois níveis ¹⁾	-	-	140 - 150	2 e 4	25 - 35	Em tabuleiro para assar
Bolos pequenos - três níveis ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	30 - 45	Em tabuleiro para assar
Biscoitos / Tiras de pastelaria - um nível	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Em tabuleiro para assar
Biscoitos / Tiras de pastelaria - dois níveis	-	-	140 - 150	2 e 4	35 - 40	Em tabuleiro para assar
Biscoitos / Tiras de pastelaria - três níveis	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	35 - 45	Em tabuleiro para assar
Merengues - um nível	120	3	120	3	80 - 100	Em tabuleiro para assar
Merengues - dois níveis ¹⁾	-	-	120	2 e 4	80 - 100	Em tabuleiro para assar
Pães de leite ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Em tabuleiro para assar

Alimento	Aquecimento inferior/ superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Éclairs - um nível	190	3	170	3	25 - 35	Em tabuleiro para assar
Éclairs - dois níveis	-	-	170	2 e 4	35 - 45	Em tabuleiro para assar
Tartes planas	180	2	170	2	45 - 70	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de fruta rico	160	1	150	2	110 - 120	Em forma de bolo de 24 cm
Bolo de duas camadas ¹⁾	170	1	160	2 (esquerda e direita)	30 - 50	Em forma de bolo de 20 cm

1) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Pão e Pizza

Alimento	Aquecimento inferior/ superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Pão branco ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 peças, 500 g cada peça
Pão de centeio	190	1	180	1	30 - 45	Em forma de pão
Pãezinhos ¹⁾	190	2	180	2 (2 e 4)	25 - 40	6 - 8 pãezinhos em tabuleiro para assar

Alimento	Aquecimento inferior/ superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Tempera- tura (°C)	Posição de prateleira	Tempera- tura (°C)	Posição de prateleira		
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Em tabu- leiro para assar ou tabuleiro para grel- har
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Em tabu- leiro para assar

1) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Flans

Alimento	Aquecimento inferior/ superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Tempera- tura (°C)	Posição de prateleira	Tempera- tura (°C)	Posição de prateleira		
Flan de massa	200	2	180	2	40 - 50	Em forma
Flan de vegetais	200	2	175	2	45 - 60	Em forma
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Em forma
Lasanha ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Em forma
Cane- lones ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Em forma

1) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Carne

Alimento	Aquecimento inferior/ superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Tempera- tura (°C)	Posição de prateleira	Tempera- tura (°C)	Posição de prateleira		
Carne de vaca	200	2	190	2	50 - 70	Numa pra- teleira em grelha

Alimento	Aquecimento inferior/ superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Porco	180	2	180	2	90 - 120	Numa prateleira em grelha
Vitela	190	2	175	2	90 - 120	Numa prateleira em grelha
Carne assada, mal passada	210	2	200	2	50 - 60	Numa prateleira em grelha
Carne assada, média	210	2	200	2	60 - 70	Numa prateleira em grelha
Carne assada, bem passada	210	2	200	2	70 - 75	Numa prateleira em grelha
Pá de porco	180	2	170	2	120 - 150	Com couro
Lombo de porco	180	2	160	2	100 - 120	2 peças
Borrego	190	2	175	2	110 - 130	Perna
Frango	220	2	200	2	70 - 85	Inteiro
Peru	180	2	160	2	210 - 240	Inteiro
Pato	175	2	220	2	120 - 150	Inteiro
Ganso	175	2	160	1	150 - 200	Inteiro
Coelho	190	2	175	2	60 - 80	Em pedaços
Lebre	190	2	175	2	150 - 200	Em pedaços
Faisão	190	2	175	2	90 - 120	Inteiro

Peixe

Alimento	Aquecimento inferior/ superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Truta / Dourada	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 peixes
Atum / Salmão	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetes

Grelhador

-  Pré-aqueça o forno vazio durante 3 minutos antes de cozinhar.

Alimento	Quantidade		Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posição de prateleira
	Peças	(g)		1.º lado	2.º lado	
Bifes do lombo	4	800	máx.	12 - 15	12 - 14	4
Bifes de vaca	4	600	máx.	10 - 12	6 - 8	4
Salsichas	8	-	máx.	12 - 15	10 - 12	4
Costeletas de porco	4	600	máx.	12 - 16	12 - 14	4
Frango (cortado em 2)	2	1000	máx.	30 - 35	25 - 30	4
Espetadas	4	-	máx.	10 - 15	10 - 12	4
Peito de frango	4	400	máx.	12 - 15	12 - 14	4
Hambúr- guer	6	600	máx.	20 - 30	-	4
Filete de peixe	4	400	máx.	12 - 14	10 - 12	4

Alimento	Quantidade		Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posição de prateleira
	Peças	(g)		1.º lado	2.º lado	
Sandes tostadas	4 - 6	-	máx.	5 - 7	-	4
Tosta	4 - 6	-	máx.	2 - 4	2 - 3	4

Grelhador ventilado

Carne de vaca

Alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Carne assada ou lombo, mal passado ¹⁾	por cm de espessura	190 - 200	5 - 6	1 ou 2
Carne assada ou lombo, médio ¹⁾	por cm de espessura	180 - 190	6 - 8	1 ou 2
Carne assada ou lombo, bem passado ¹⁾	por cm de espessura	170 - 180	8 - 10	1 ou 2

1) Pré-aqueça o forno.

Porco

Alimento	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pá, cachaço, pernil	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120	1 ou 2
Costeleta, entrecosto	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90	1 ou 2
Rolo de carne	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 ou 2
Joelho de porco (pré-cozinhado)	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ou 2

Vitela

Alimento	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Vitela assada	1	160 - 180	90 - 120	1 ou 2
Mão de vitela	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 ou 2

Borrego

Alimento	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Perna de borrego, borrego assado	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120	1 ou 2
Lombo de borrego	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60	1 ou 2

Aves

Alimento	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Partes de aves	0,2 - 0,25 cada	200 - 220	30 - 50	1 ou 2
Frango, metade	0,4 - 0,5 cada	190 - 210	35 - 50	1 ou 2
Frango, galinha	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70	1 ou 2
Pato	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 ou 2
Ganso	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 ou 2
Peru	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150	1 ou 2
Peru	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 ou 2

Peixe

Alimento	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Peixe inteiro	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60	1 ou 2

Ventilado



Durante a cozedura, abra a porta do aparelho apenas quando for mesmo necessário.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Massa gratinada	190 - 200	30 - 40	2
Batatas gratinadas	180 - 200	60 - 75	2
Moussaka	150 - 170	60 - 75	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Lasanha	170 - 190	55 - 70	2
Canelones	170 - 190	55 - 70	2
Pudim de pão	170 - 190	45 - 60	2
Pudim de arroz	170 - 190	40 - 50	2
Bolo de maçã	150 - 160	45 - 60	2
Pão branco	180 - 190	45 - 55	2

Aquecimento a Baixa temp.

Utilize esta função para preparar pedaços de peixe e carne tenros e magros com temperaturas de núcleo que não excedam os 65 °C. Esta função não é adequada para porco gordo estufado ou assado. Pode utilizar a Sonda Térmica para garantir que a carne tem a temperatura de núcleo correcta (consulte a tabela da Sonda Térmica).

Nos primeiros 10 minutos, pode regular a temperatura do forno entre 80 °C e 150 °C. O valor predefinido é 90 °C. Após definir a temperatura, o forno continua a cozinhar a

80 °C. Não utilize esta função para cozinhar aves.



Cozinhe sempre sem tampa quando utilizar esta função.

1. Aloure a carne num tacho sobre a placa, com uma definição de calor muito elevada, durante 1 a 2 minutos de cada lado.
2. Coloque a carne na assadeira e esta sobre a prateleira em grelha no forno.
3. Introduza a Sonda Térmica na carne.
4. Seccione a função: Aquecimento a Baixa temp. e defina a temperatura de núcleo final correcta.

Alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Carne assada	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Lombo de vaca	1000 - 1500 g	120	90 - 150	3
Vitela assada	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Bifes	200 - 300 g	120	20 - 40	3

Descongelar

Alimento	Quantidade (g)	Tempo de descongelação (min.)	Tempo extra de descongelação (min.)	Comentários
Frango	1000	100 - 140	20 - 30	Coloque o frango sobre um pires virado ao contrário e este sobre um prato grande. Vire a meio do tempo.
Carne	1000	100 - 140	20 - 30	Vire a meio do tempo.
Carne	500	90 - 120	20 - 30	Vire a meio do tempo.
Truta	150	25 - 35	10 - 15	-
Morangos	300	30 - 40	10 - 20	-
Manteiga	250	30 - 40	10 - 15	-
Natas	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Também é possível bater as natas quando ainda estão ligeiramente congeladas.
Gateau	1400	60	60	-

Conservar

- Utilize apenas frascos para conservas com dimensões idênticas, disponíveis no mercado.
- Não utilize frascos com tampas roscadas ou fecho de baioneta, nem latas metálicas.
- Utilize o primeiro nível a partir de baixo para esta função.
- Não coloque mais de seis frascos de um litro no tabuleiro para assar.
- Encha os frascos até ao mesmo nível e feche-os bem.
- Os frascos não podem tocar uns nos outros.
- Coloque aproximadamente 1/2 litro de água no tabuleiro para assar, para existir humidade suficiente no forno.
- Quando o líquido nos frascos começar a levantar fervura (após cerca de 35 - 60 minutos com frascos de um litro), desligue o forno ou diminua a temperatura para 100 °C (consulte a tabela).

Fruta mole

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo até à fervura (min.)	Continuação da cozedura a 100 °C (min.)
Morangos / Amoras / Framboesas / Groselhas maduras	160 - 170	35 - 45	-

Fruta com caroço

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo até à fervura (min.)	Continuação da cozedura a 100 °C (min.)
Pêras / Marmelos / Ameixas	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Legumes

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo até à fervura (min.)	Continuação da cozedura a 100 °C (min.)
Cenouras ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Pepinos	160 - 170	50 - 60	-
Picles mistos	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Couve-rábano / Ervilhas / Espargos	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Deixe ficar a repousar no forno após desligar.

Secar

- Cubra os tabuleiros com papel manteiga ou papel vegetal.
- Para obter o melhor resultado, pare o forno a meio do tempo de secagem,

abra a porta e deixe arrefecer durante uma noite para acabar de secar.

Legumes

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (h)	Posição de prateleira	
			1 posição	2 posições
Feijões	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pimentos	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (h)	Posição de prateleira	
			1 posição	2 posições
Legumes para sopa	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Cogumelos	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Ervas aromáticas	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruta

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (h)	Posição de prateleira	
			1 posição	2 posições
Ameixas	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Alperces	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Fatias de maçã	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peras	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Tabela da sonda térmica

Alimento	Temperatura de núcleo do alimento (°C)
Vitela assada	75 - 80
Mão de vitela	85 - 90
Carne assada, mal passada	45 - 50
Carne assada, média	60 - 65
Carne assada, bem passada	70 - 75
Pá de porco	80 - 82
Lombo de porco	75 - 80
Borrego	70 - 75
Frango	98
Lebre	70 - 75
Truta / Dourada	65 - 70
Atum / Salmão	65 - 70

Programas automáticos

⚠ ADVERTÊNCIA! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Programas automáticos

Os programas automáticos fornecem as melhores definições para cada tipo de carne ou outras receitas.

- Programas para carne com a função: **Peso automático** (menu: **Cozedura assistida**) — Esta função calcula automaticamente o tempo para assar. Para a utilizar, deve introduzir o peso dos alimentos.
- Programas para carne com a função: **Sonda térmica automática** (menu: **Cozedura assistida**) — Esta função calcula automaticamente o tempo para assar. Para a utilizar, deve introduzir a temperatura de núcleo. Quando o programa terminar, é emitido um sinal sonoro.
- Receitas automáticas (menu: **Cozedura assistida**) — Esta função utiliza valores predefinidos para cada prato. Prepare o prato de acordo com a receita descrita neste livro.

Pratos com a função: Peso automático
Porco assado
Vitela assada
Carne estufada
Assado de caça
Borrego assado

Pratos com a função: Peso automático
Frango inteiro
Peru, inteiro
Pato inteiro
Ganso, inteiro

Pratos com a função: Sonda térmica automática
Lombo de porco
Carne assada
Carne vaca escandinava
Lombo de caça
Borrego assado, médio
Aves com osso
Peixe, inteiro (até 1Kg)

Categorias

No menu **Cozedura Assistida**, os pratos estão divididos em diversas categorias:

- Porco/Vitela
- Vaca/Caça/Borrego
- Aves
- Peixe
- Bolo
- Pizza/Empadão/Pão
- Caçarolas/Gratinados
- Conveniência

Receitas - Porco/Vitela

Porco assado

Regulação:

Peso automático. Intervalo de regulação para um peso entre 1000 e 3000 g.

Preparação:

Tempere a carne a seu gosto e coloque num tabuleiro próprio para forno. Acrescente água ou outro líquido, que deverá cobrir a base com uma altura de 20–40 mm. Vire o assado após cerca de 30 minutos.

- Posição da prateleira: 1

Lombo de porco**Regulação:**

Sonda térmica automática, temperatura de núcleo 75 °C.

Preparação:

Tempere a carne a seu gosto, introduza a sonda térmica e coloque num tabuleiro próprio para forno.

- Posição da prateleira: 1

Joelho de porco**Ingredientes:**

- 1 pedaço da parte posterior de joelho de porco 0,8 - 1,2 kg
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de paprica doce nobre
- 1/2 colher de chá de basilico
- 1 lata pequena de cogumelos laminados (280 g)
- legumes de sopa (cenoura, alho francês, aipo, salsa)
- água

Preparação:

Retire a cartilagem em torno do joelho de porco. Misture o óleo, o sal, a paprica e o manjeriço e verta sobre o joelho de porco. Coloque o joelho de porco numa assadeira e espalhe os cogumelos sobre o mesmo. Adicione os legumes de sopa e a água. Deverá cobrir o fundo com uma altura de 10-15 mm. Vire o assado após cerca de 30 minutos.

- Tempo no aparelho: 160 minutos
- Posição da prateleira: 1

Pá de porco**Ingredientes:**

- 1,5 kg de pá de porco, com pele, de leitão
- sal
- pimenta
- 2 colheres de sopa de azeite
- 150 g de aipo em rodela finas
- 1 alho francês, às rodela
- 1 lata pequena de tomate, finamente picado (400 g)
- 250 ml de natas
- 2 dentes de alho, descascados e esmagados
- tomilho e rosmarinho frescos

Preparação:

Com uma faca afiada, faça uns cortes em losango na pele da carne. Tempere com sal e pimenta e deixe alourar em todos os lados com o azeite num tabuleiro de assar e, em seguida, retire. Aloure o aipo e o alho francês com um pouco de óleo numa assadeira, acrescente os tomates, as natas, os dentes de alho, o rosmarinho e o tomilho, mexa e coloque a pá de porco por cima deste preparado. Coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 130 minutos
- Posição da prateleira: 1

Vitela assada**Regulação:**

Peso automático. Intervalo de regulação para um peso entre 1000 e 3000 g.

Preparação:

Tempere a carne a seu gosto e coloque num tabuleiro próprio para forno. Acrescente água ou outro líquido, que deverá cobrir a base com uma altura de 10–20 mm. Cubra com uma tampa.

- Posição da prateleira: 1

Mão de vitela

Ingredientes:

- 1 pedaço da parte posterior de mão de vitela 1,5 - 2 kg
- 4 fatias de fiambre
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de paprica doce nobre
- 1/2 colher de chá de basilico
- 1 lata pequena de cogumelos laminados (280 g)
- legumes de sopa (cenoura, alho francês, aipo, salsa)
- água

Preparação:

Corte 8 fatias no sentido longitudinal em toda a volta da mão de vitela. Corte as quatro fatias de fiambre a meio e coloque-as entre as fatias de carne. Misture o óleo, o sal, a paprica e o basilico e verta sobre a mão de vitela. Coloque a mão de vitela numa assadeira e espalhe os cogumelos sobre a mesma. Adicione os legumes de sopa e a água à mão de vitela. Deverá cobrir o fundo com uma altura de 10-15 mm. Vire o assado após cerca de 30 minutos.

- Tempo no aparelho: 160 minutos
- Posição da prateleira: 1

Ossobuco

Ingredientes:

- 4 colheres de sopa de manteiga para alourar
- 4 fatias de pernil de vitela, aprox. 3-4 cm de espessura (corte transversal ao osso)
- 4 cenouras médias, cortadas em cubos pequenos
- 4 ramos de aipo, cortados em cubos pequenos

- 1 kg de tomates maduros, pelados, em metades, com o centro retirado e cortados em cubos
- 1 ramo de salsa, lavada e grosseiramente picada
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de farinha para polvilhar
- 6 colheres de sopa de azeite
- 250 ml de vinho branco
- 250 ml de caldo de carne
- 3 cebolas médias, descascadas e picadas finamente
- 3 dentes de alho, descascados e em fatias finas
- 1/2 colher de chá de tomilho e outra de orégãos
- 2 folhas de louro
- 2 cravos-da-índia
- sal e pimenta preta moída na hora

Preparação:

Derreta 4 colheres de manteiga numa forma de assar e aloure os legumes nela. Retire os legumes da forma de assar.

Lave as fatias de pernil de vitela, seque-as, tempere-as e polvilhe-as com a farinha. Bata para retirar a farinha em excesso. Aqueça o azeite e aloure as fatias com calor médio até obter um castanho dourado. Retire a carne e retire o azeite restante da forma de assar.

Dilua o suco da carne na forma de assar com 250 ml de vinho, coloque num tacho e deixe ferver um pouco em lume brando. Acrescente 250 ml de caldo de carne e adicione a salsa, o tomilho, os orégãos e os tomates em cubos. Tempere com sal e pimenta preta. Em seguida, deixe levantar fervura novamente.

Coloque os legumes na forma de assar, coloque a carne por cima e verta o molho por cima. Cubra a forma de assar com uma tampa e coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 120 minutos

- Posição da prateleira: 1

Peito de vitela recheado

Ingredientes:

- 1 pão pequeno
- 1 ovo
- 200 g de carne picada
- sal, pimenta
- 1 cebola, picada
- salsa, picada
- 1 kg de peito de vitela (com um corte em forma de bolso)
- legumes de sopa (cenoura, alho francês, aipo, salsa)
- 50 g de bacon
- 250 ml de água

Preparação:

Mergulhe o pão em água e, em seguida, esprema para retirar a água. Misture com o ovo, a carne picada, o sal, a pimenta, a cebola picada e a salsa.

Tempere o peito de vitela (com um corte em forma de bolso) e encha o corte com o recheio de carne. Em seguida, cosa a abertura.

Coloque o peito de vitela numa assadeira e acrescente os legumes, o bacon e a água. Vire o assado após cerca de 30 minutos.

- Tempo no aparelho: 100 minutos
- Posição da prateleira: 1

Rolo de carne

Ingredientes:

- 2 pãezinhos secos
- 1 cebola
- 3 colheres de sopa de salsa picada
- 750 g de carne picada (mistura de vaca e porco)
- 2 ovos
- sal, pimenta e paprica
- 100 g de fatias finas de bacon

Preparação:

Mergulhe os pãezinhos secos em água e, em seguida, esprema para retirar a água. Descasque a cebola e pique finamente. Em seguida, aloure-a e adicione a salsa picada.

Misture a carne picada, os ovos, os pãezinhos e a cebola. Tempere com sal, pimenta e paprica, coloque numa assadeira rectangular e cubra com as fatias de bacon. Adicione um pouco de água e coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 70 minutos
- Posição da prateleira: 1

Assado da Suécia

Ingredientes:

- 200 g de ameixas secas
- 150 ml de vinho branco
- 1,5 kg de lombo de porco ou lombo de vitela (sem ossos)
- 1 cebola média
- maçã
- sal, pimenta e paprica

Preparação:

Amacie as ameixas com vinho branco durante duas horas. Passe brevemente a carne por água e seque em seguida. Faça cortes na parte inferior da carne e coloque uma ameixa em cada corte, introduzindo-as o mais profundamente possível na carne. Tempere a carne e coloque-a na assadeira com o lado sem ameixas voltado para cima. Descasque a cebola e a maçã, corte em oitavos e coloque à volta do assado. Complete o restante vinho onde foram embebidas as ameixas até um quarto de litro com água e deite sobre o assado. Acompanhamentos como croquetes, batatas gratinadas, brócolos ou semelhante são perfeitos.

- Tempo no aparelho: 60 minutos
- Posição da prateleira: 1

Receitas - Vaca/Caça/Borrego

Carne assada

Regulação:

Sonda térmica automática. Temperatura de núcleo:

- Mal passado - 48 °C
- Médio - 65 °C
- Bem passado - 70 °C

Preparação:

Tempere a carne a seu gosto, introduza a sonda térmica e coloque num tabuleiro próprio para forno.

- Posição da prateleira: 1

Carne vaca escandinava

Regulação:

Sonda térmica automática. Temperatura de núcleo:

- Mal passado - 50 °C
- Médio - 65 °C
- Bem passado - 70 °C

Preparação:

Tempere a carne a seu gosto, introduza a sonda térmica e coloque num tabuleiro próprio para forno.

- Posição da prateleira: 1

Carne estufada



Não utilize este programa para pratos de lombo de vaca e carne assada.

Regulação:

Peso automático. Intervalo de regulação para um peso entre 1000 e 3000 g.

Preparação:

Tempere a carne a seu gosto e coloque num tabuleiro próprio para forno.

Acrescente água ou outro líquido, que deverá cobrir a base com uma altura de 10–20 mm. Cubra com uma tampa.

- Posição da prateleira: 1

Carne de vaca marinada

Para a marinada:

- 1 l de água
- 500 ml de vinagre de vinho
- 2 colheres de chá de sal
- 15 grãos de pimenta
- 15 bagas de zimbro
- 5 folhas de louro
- 2 molhos de legumes (cenoura, alho francês, aipo, salsa)
Deixe levantar fervura e, em seguida, deixe a arrefecer.
- 1,5 kg de lombo de vaca
Deite a marinada sobre o lombo até o cobrir e deixe a marinar durante 5 dias.

Ingredientes para o assado:

- sal
- pimenta
- legumes da marinada

Preparação:

Retire o lombo de vaca da marinada e seque-o. Tempere com sal e pimenta e aloure em todos os lados num tabuleiro de assar e adicione alguns legumes da marinada.

Coloque alguma marinada num tabuleiro de assar. Deverá cobrir o fundo com uma altura de 10–15 mm. Cubra o tabuleiro de assar com uma tampa e coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 150 minutos
- Posição da prateleira: 1

Lombo de caça

Regulação:

Sonda térmica automática. Temperatura de núcleo 70 °C.

Preparação:

Tempere a carne a seu gosto, introduza a sonda térmica e coloque num tabuleiro próprio para forno.

- Posição da prateleira: 1

Assado de caça**Regulação:**

Peso automático. Intervalo de regulação para um peso entre 1000 e 3000 g.

Preparação:

Tempere a carne a seu gosto e coloque num tabuleiro próprio para forno. Acrescente água ou outro líquido, que deverá cobrir a base com uma altura de 10–20 mm. Cubra com uma tampa.

- Posição da prateleira: 1

Coelho**Ingredientes:**

- 2 lombos de coelho
- 6 bagas de zimbro (esmagadas)
- sal e pimenta
- 30 g de manteiga derretida
- 125 ml de natas azedas
- legumes de sopa (cenoura, alho francês, aipo, salsa)

Preparação:

Esfregue os lombos de coelho com as bagas de zimbro esmagadas, o sal e a pimenta e pincele com a manteiga derretida.

Coloque os lombos de coelho numa assadeira, deite as natas azedas por cima e adicione os legumes para sopa.

- Tempo no aparelho: 35 minutos
- Posição da prateleira: 1

Coelho de mostarda**Ingredientes:**

- 2 coelhos, 800 g cada
- sal e pimenta
- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 cebolas picadas
- 50 g de bacon em cubos
- 2 colheres de sopa de farinha
- 375 ml de caldo de galinha
- 125 ml de vinho branco
- 1 colher de chá de tomilho fresco
- 125 ml de natas
- 2 colheres de sopa de mostarda de Dijon

Preparação:

Corte os coelhos em 8 pedaços de tamanho semelhante, tempere com sal e pimenta e deixe alourar de todos os lados num tabuleiro de assar no circuito calorífico.

Retire os pedaços de coelho e coloque a alourar as cebolas e o bacon. Polvilhe com farinha e mexa. Misture o caldo de galinha, o vinho branco e o tomilho e deixe levantar fervura.

Acrescente as natas e a mostarda de Dijon, volte a colocar a carne, cubra com uma tampa e coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 90 minutos
- Posição da prateleira: 1

Javali**Para a marinada:**

- 1,5 l de vinho tinto
 - 150 g de raiz de aipo
 - 150 g de cenouras
 - 2 cebolas
 - 5 folhas de louro
 - 5 cravos-da-índia
 - 2 molhos de legumes (cenoura, alho francês, aipo, salsa)
- Deixe levantar fervura e, em seguida, deixe a arrefecer.
- 1,5 kg de lombo de javali (pá)

Deite a marinada sobre a carne até a cobrir e deixe a marinar durante 3 dias.

Ingredientes para o assado:

- sal
- pimenta
- legumes da marinada
- 1 lata pequena de cogumelos chanterelles

Preparação:

Retire o lombo de javali da marinada e seque-o. Tempere com sal e pimenta e deixe alourar de todos os lados num tabuleiro de assar no circuito calorífico. Adicione cogumelos chanterelles e parte dos legumes para sopa da marinada.

Coloque a marinada num tabuleiro de assar. Deverá cobrir o fundo com uma altura de 10-15 mm. Cubra o tabuleiro de assar com uma tampa e coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 140 minutos
- Posição da prateleira: 1

Borrego assado**Regulação:**

Peso automático. Intervalo de regulação para um peso entre 1000 e 3000 g.

Preparação:

Tempere a carne a seu gosto e coloque num tabuleiro próprio para forno. Acrescente água ou outro líquido; a base deverá ficar coberta com uma profundidade de 10-30 mm. Cubra com uma tampa.

- Posição da prateleira: 1

Borrego assado, médio**Regulação:**

Sonda térmica automática. Temperatura de núcleo 70 °C.

Preparação:

Tempere a carne a seu gosto, introduza a sonda térmica e coloque num tabuleiro próprio para forno.

- Posição da prateleira: 1

Perna de borrego**Ingredientes:**

- Perna de borrego até 2,7 kg
- 30 ml de azeite
- sal
- pimenta
- 3 dentes de alho
- 1 ramo de rosmaninho fresco (ou 1 colher de chá de rosmaninho seco)
- água

Preparação:

Lave a perna de borrego e, em seguida, seque, esfregue com azeite e faça cortes na carne. Tempere com sal e pimenta preta. Descasque os dentes de alho, corte-os em rodelas e coloque-os juntamente com os ramos de rosmaninho nos cortes da carne.

Coloque a perna de borrego numa assadeira e adicione água. Deverá cobrir o fundo com uma altura de 10-15 mm. Vire o assado após cerca de 30 minutos.

- Tempo no aparelho: 165 minutos
- Posição da prateleira: 1

Receitas - Aves**Frango inteiro****Regulação:**

Peso automático. Intervalo de regulação para um peso entre 900 e 2100 g.

Preparação:

Coloque o frango num tabuleiro próprio para forno e tempere a seu gosto. Após cerca de 30 minutos, vire o assado. O visor apresenta um aviso.

- Posição da prateleira: 1

Peru, inteiro

Regulação:

Peso automático. Intervalo de regulação para um peso entre 1700 e 4700 g.

Preparação:

Coloque o peru num tabuleiro próprio para forno e tempere a seu gosto. Após cerca de 30 minutos, vire o assado. O visor apresenta um aviso.

- Posição da prateleira: 1

Pato inteiro

Regulação:

Peso automático. Intervalo de regulação para um peso entre 1500 e 3300 g.

Preparação:

Coloque o pato num tabuleiro próprio para forno e tempere a seu gosto. Após cerca de 30 minutos, vire o assado. O visor apresenta um aviso.

- Posição da prateleira: 1

Ganso, inteiro

Regulação:

Peso automático. Intervalo de regulação para um peso entre 2300 e 4700 g.

Preparação:

Coloque o ganso num tabuleiro próprio para forno e tempere a seu gosto. Após cerca de 30 minutos, vire o assado. O visor apresenta um aviso.

- Posição da prateleira: 1

Aves com osso

Regulação:

Sonda térmica automática, temperatura de núcleo 75 °C.

Preparação:

Tempere o peito do peru (com osso) a seu gosto, introduza a sonda térmica e coloque num tabuleiro próprio para forno.

- Posição da prateleira: 1

Pernas de frango

Ingredientes:

- 4 pernas de frango, 250 g cada
- 250 g de crème fraîche
- 125 ml de natas
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de paprica
- 1 colher de chá de caril
- 1/2 colher de chá de pimenta
- 250 g de cogumelos laminados enlatados
- 20 g de amido de milho

Preparação:

Limpe as pernas de frango e coloque numa assadeira. Misture os restantes ingredientes e deite por cima das pernas de frango.

- Tempo no aparelho: 55 minutos
- Posição da prateleira: 1

Coq au Vin

Ingredientes:

- 1 frango
- sal
- pimenta
- 1 colher de sopa de farinha
- 50 g de manteiga clarificada
- 500 ml de vinho branco
- 500 ml de caldo de galinha
- 4 colheres de sopa de molho de soja
- 1/2 molho de salsa
- 1 galho de tomilho
- 150 g de bacon, em cubos

- 250 g de cogumelos, limpos e cortados em quartos
- 12 chalotas, descascadas
- 2 dentes de alho, descascados e esmagados

Preparação:

Limpe o frango, tempere com o sal e a pimenta e polvilhe com a farinha.

Aqueça a manteiga clarificada numa forma de assar no circuito calorífico e aloure o frango em todos os lados. Deite o vinho branco, o caldo de galinha e o molho de soja e deixe levantar fervura.

Adicione a salsa, o tomilho, o bacon em cubos, os cogumelos, as chalotas e o alho.

Deixe levantar fervura novamente, cubra com uma tampa e coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 55 minutos
- Posição da prateleira: 1

Pato assado com laranja**Ingredientes:**

- 1 pato (1,6 – 2,0 kg)
- sal
- pimenta
- 3 laranjas, descascadas, descaroçadas e cortadas em cubos
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 laranjas para sumo
- 150 ml de xerez

Preparação:

Limpe o pato, tempere com sal e pimenta e esfregue com a casca de laranja.

Recheie o pato com cubos de laranja temperados com sal e cosa-o.

Coloque o pato na assadeira, com o peito voltado para baixo.

Esprema o sumo das laranjas, misture com o xerez e deite por cima do pato.

Coloque o pato no aparelho. Vire após 30 minutos. É emitido um sinal sonoro.

- Tempo no aparelho: 90 minutos
- Posição da prateleira: 1

Frango recheado**Ingredientes:**

- 1 frango, 1,2 kg (com miúdos)
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 colher de chá de sal
- 1/4 colher de chá de paprica
- 50 g de pão ralado
- 3-4 colheres de sopa de leite
- 1 cebola, picada
- 1 ramo de salsa, picada
- 20 g de manteiga
- 1 ovo
- sal e pimenta

Preparação:

Limpe o frango e seque. Misture óleo, sal e paprica e esfregue no frango.

Recheio: Misture o pão ralado com o leite. Coloque a cebola picada, a salsa e a manteiga num recipiente e aloure. Pique finamente o coração, o fígado e a moela e adicione um ovo. Em seguida, misture tudo e tempere com sal e pimenta.

Coloque o peito de frango voltado para baixo numa assadeira e coloque no aparelho. Vire após 30 minutos. É emitido um sinal sonoro.

- Tempo no aparelho: 90 minutos
- Posição da prateleira: 1

Receitas - Peixe

Peixe, inteiro (até 1Kg)

Regulação:

Sonda térmica automática, temperatura de núcleo 65 °C.

Preparação:

Tempere o peixe ao seu gosto, introduza a sonda térmica e coloque num tabuleiro próprio para forno.

- Posição da prateleira: 1

Filetes de peixe

Ingredientes:

- 600 - 700 g de filetes de perca, salmão ou truta cortados em cubos
- 150 g de queijo ralado
- 250 ml de natas
- 50 g de pão ralado
- 1 colher de sopa de estragão
- salsa, picada
- sal, pimenta
- limão
- Manteiga

Preparação:

Regue os filetes de peixe com sumo de limão, deixe marinar durante algum tempo e, em seguida, absorva o sumo em excesso com papel de cozinha. Tempere os filetes de peixe com sal e pimenta, de ambos os lados. Coloque os filetes de peixe num tabuleiro próprio para fornos previamente untado com manteiga.

Misture o queijo ralado, as natas, o pão ralado, o estragão e a salsa picada. Espalhe imediatamente o preparado sobre os filetes de peixe e coloque pequenas porções de manteiga por cima.

- Tempo no aparelho: 35 minutos
- Posição da prateleira: 3

Bacalhau

Ingredientes:

- 800 g de bacalhau
- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 cebolas grandes
- 6 dentes de alho, descascados
- 2 alhos franceses
- 6 pimentos vermelhos
- 1/2 lata de tomate picado (200 g)
- 200 ml de vinho branco
- 200 ml de molho de escabeche
- pimenta, sal, tomilho, orégãos

Preparação:

Coloque o bacalhau de molho durante a noite. No dia seguinte, escorra o bacalhau e coloque num tacho com água limpa, coloque num circuito calorífico e deixe levantar fervura. Em seguida, retire do circuito calorífico e deixe arrefecer.

Coloque azeite num tacho e aqueça. Descasque as cebolas e corte em rodela finas, esmague os dentes de alho descascados, corte os alhos franceses em rodela e lave. Coloque tudo no azeite quente e salteie por alguns momentos. Retire o centro dos pimentos e corte em tiras. Em seguida, coloque no tacho com o tomate picado.

Adicione o vinho branco e o molho de escabeche e deixe ferver um pouco em lume brando. Tempere com pimenta, sal, tomilho e orégãos e deixe em lume brando no tacho por mais 15 minutos.

Retire o bacalhau frio do tacho e seque com papel de cozinha. Retire a pele, espinhas e todas as barbatanas. Parta o peixe em lascas e coloque numa assadeira misturado com os legumes.

- Tempo no aparelho: 30 minutos
- Posição da prateleira: 1

Peixe ao sal**Ingredientes:**

- um peixe inteiro, com aprox. 1,5 - 2 kg
- 2 limões não encerados
- 1 cabeça de funcho
- 4 ramos de tomilho fresco
- 3 kg de sal grosso

Preparação:

Limpe o peixe e esfregue com o sumo de dois limões não encerados.

Corte o funcho em rodela finas e coloque juntamente com os ramos de tomilho fresco no peixe.

Coloque metade do sal grosso numa assadeira e coloque o peixe em cima. Coloque a outra metade do sal grosso sobre o peixe e pressione firmemente.

- Tempo no aparelho: 55 minutos
- Posição da prateleira: 1

Lulas recheadas**Ingredientes:**

- 1 kg de lulas médias, limpas
- 1 cebola grande
- 2 colheres de sopa de azeite
- 90 g de arroz agulha pré-cozido
- 4 colheres de sopa de pinhões
- 4 colheres de sopa de groselhas (uvas passas)
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- sal, pimenta
- sumo de um limão
- 4 colheres de sopa de azeite
- 150 ml de vinho
- 500 ml de sumo de tomate

Preparação:

Esfregue bem as lulas com sal e, em seguida, retire debaixo de água corrente.

Descasque a cebola, pique finamente e aloure com duas colheres de azeite até ficar transparente. Adicione o arroz agulha, os pinhões, as groselhas e salsa picada às

cebolas e tempere com sal, pimenta e sumo de um limão. Recheie as lulas com o preparado e cosa a abertura.

Coloque quatro colheres de azeite numa assadeira e aloure as lulas no circuito calorífico. Adicione vinho e sumo de tomate.

Cubra a forma de assar com uma tampa e coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 60 minutos
- Posição da prateleira: 1

Peixe ao vapor**Ingredientes:**

- 400 g de batatas
- 2 molhos de cebolinhas
- 2 dentes de alho
- 1 lata pequena de tomate picado (400 g)
- 4 filetes de salmão
- sumo de um limão
- sal e pimenta
- 75 ml de caldo de legumes
- 50 ml de vinho branco
- 1 ramo de rosmaninho fresco
- 150 ml de vinho
- 1/2 ramo de tomilho fresco

Preparação:

Lave as batatas, descasque, parta em quartos e ferva em água temperada com sal durante 25 minutos. Em seguida, escorra e corte em fatias.

Lave as cebolinhas e corte em rodela finas. Descasque os dentes de alho e corte em pedaços. Misture as cebolas e o alho com os tomates picados.

Regue os filetes de salmão com o sumo de um limão e deixe marinar. Em seguida, seque e tempere com sal e pimenta.

Misture os legumes com as batatas e coloque num tabuleiro próprio para forno, previamente untado, tempere e coloque o salmão por cima.

Regue com caldo de legumes e vinho branco e espalhe rosmaninho e tomilho por cima.

- Tempo no aparelho: 35 minutos
- Posição da prateleira: 3

Brandade

Ingredientes:

- 8 - 10 batatas
- 2 cebolas
- 125 g filetes de anchova
- 300 ml de natas
- 2 colheres de sopa de pão ralado
- pimenta
- tomilho picado na hora
- 2 colheres de sopa de manteiga

Preparação:

Lave as batatas, descasque e corte em tiras finas. Descasque as cebolas e corte-as em tiras.

Unte uma assadeira com manteiga.

Coloque um terço de batatas e cebolas na assadeira. Por cima, coloque metade dos filetes de anchovas e cubra com outro terço de cebolas e batatas. Espalhe os restantes filetes de anchovas por cima. Em cima, coloque as restantes cebolas e batatas, deixando as batatas na última camada.

Polvilhe com pimenta e polvilhe com o tomilho picado.

Deite a salmoura das anchovas sobre o preparado e adicione as natas. Polvilhe com o pão ralado e coloque pequenas porções de manteiga por cima.

- Tempo no aparelho: 60 minutos
- Posição da prateleira: 3

Receitas - Bolo

Pão-de-ló de limão

Ingredientes para a mistura:

- 250 g de manteiga
- 200 g de açúcar
- 1 pacote de açúcar baunilhado (aprox. 8 g)
- 1 pitada de sal
- 4 ovos
- 150 g de farinha
- 150 g de farinha de milho
- 1 colher de chá rasa de fermento
- raspa da casca de 2 limões

Ingredientes para a cobertura:

- 125 ml de sumo de limão
- 100 g de açúcar glacé

Outros:

- Forma de bolo quadrada, 30 cm de comprimento
- Margarina para barrar
- Pão ralado para polvilhar a forma

Preparação:

Coloque a manteiga, o açúcar, a raspa de limão, o açúcar baunilhado e o sal numa taça e misture bem. Em seguida, adicione os ovos, um de cada vez, e bata novamente.

Adicione a farinha e a farinha de milho com o fermento ao preparado e envolva.

Deite a massa na forma previamente untada e polvilhada com o pão ralado, alise e coloque no aparelho.

Após a cozedura, misture o sumo de limão com o açúcar glacé. Desenforme o bolo sobre uma folha de alumínio.

Levante a folha de alumínio nos lados do bolo para que a cobertura não possa escorrer. Pique o bolo com um palito e pincele com a cobertura. Em seguida, deixe o bolo absorver a cobertura.

- Tempo no aparelho: 75 minutos
- Posição da prateleira: 1

Bolo sueco

Ingredientes:

- 5 ovos
- 340 g de açúcar
- 100 g de manteiga derretida
- 360 g de farinha
- 1 pacote de fermento (aproximadamente 15 g)
- 1 pacote de açúcar baunilhado (aprox. 8 g)
- 1 pitada de sal
- 200 ml de água fria

Outros:

- Forma de mola redonda para bolos de 28 cm, preta, revestida no fundo com papel vegetal

Preparação:

Coloque o açúcar, os ovos, o açúcar baunilhado e o sal numa tigela e bata durante 5 minutos. Em seguida, adicione a manteiga derretida à mistura e envolva.

Adicione a farinha misturada com o fermento ao preparado e mexa.

Por fim, adicione a água fria e misture bem. Deite a massa numa forma de bolo, alise-a e coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 55 minutos
- Posição da prateleira: 1

Biscoitos

Ingredientes:

- 4 ovos
- 2 colheres de sopa de água quente
- 50 g de açúcar
- 1 pacote de açúcar baunilhado (aprox. 8 g)
- 1 pitada de sal
- 100 g de açúcar
- 100 g de farinha
- 100 g de farinha de milho

- 2 colheres de chá rasas de fermento

Outros:

- Forma de mola redonda para bolos de 28 cm, preta, revestida no fundo com papel vegetal

Preparação:

Separe os ovos. Bata as gemas dos ovos com água quente, 50 g de açúcar, o açúcar baunilhado e o sal. Bata as claras dos ovos com 100 g de açúcar até formar picos.

Peneire a farinha, a farinha de milho e o fermento em pó.

Misture cuidadosamente as claras com as gemas dos ovos. Em seguida, envolva cuidadosamente na mistura de farinha. Deite a massa numa forma de bolo, alise-a e coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 30 minutos
- Posição da prateleira: 3

Cheesecake

Ingredientes para a base:

- 150 g de farinha
- 70 g de açúcar
- 1 pacote de açúcar baunilhado (aprox. 8 g)
- 1 ovo
- 70 g de manteiga amolecida

Ingredientes para o creme de queijo:

- 3 claras de ovo
- 50 g de uvas passas
- 2 colheres de sopa de rum
- 750 g de requeijão magro
- 3 gemas de ovo
- 200 g de açúcar
- sumo de um limão
- 200 g de crème fraîche
- 1 pacote de pó para pudim, aroma de baunilha (40 g ou a quantidade de pó correspondente para fazer pudim com 500 ml de leite)

Outros:

- Forma de mola preta para bolos com 26 cm de diâmetro, previamente untada

Preparação:

Peneire a farinha para uma tigela. Junte os restantes ingredientes e mexa com a batedeira. Em seguida, deixe o preparado repousar durante 2 horas no frigorífico.

Cubra o fundo da forma de mola previamente untada com aproximadamente 2/3 da massa e pique várias vezes com um garfo.

Com a restante massa, forme um rebordo com cerca de 3 cm de altura.

Bata as claras com a batedeira até formar picos. Lave as uvas passas, deixe-as secar bem, salpique com rum e deixe repousar.

Coloque o requeijão magro, as gemas de ovo, o sumo de limão, o crème fraîche e o pó para pudim numa tigela e misture bem.

Para terminar, envolva cuidadosamente as claras em castelo e as uvas passas no preparado com requeijão.

- Tempo no aparelho: 85 minutos
- Posição da prateleira: 1

Bolo de fruta**Ingredientes:**

- 200 g de manteiga
- 200 g de açúcar
- 1 pacote de açúcar baunilhado (aprox. 8 g)
- 1 pitada de sal
- 3 ovos
- 300 g de farinha
- 1/2 pacote de fermento (aproximadamente 8 g)
- 125 g de groselhas
- 125 g de uvas passas
- 60 g de amêndoas picadas
- 60 g de casca de limão cristalizada ou casca de laranja cristalizada
- 60 g de cerejas cristalizadas picadas
- 70 g de amêndoas peladas inteiras

Outros:

- Forma de mola preta para bolos, 24 cm de diâmetro
- Margarina para barrar
- Pão ralado para polvilhar a forma

Preparação:

Coloque a manteiga, o açúcar, o açúcar baunilhado e o sal numa tigela e misture bem. Em seguida, deite os ovos um de cada vez e continue a bater. Adicione a farinha com o fermento ao preparado e envolva.

Misture também a fruta.

Deite o preparado na forma, colocando mais massa nas extremidades do que no centro. Decore a extremidade e o centro do bolo com as amêndoas peladas inteiras. Coloque o bolo no aparelho.

- Tempo no aparelho: 100 minutos
- Posição da prateleira: 1

Bolo areado**Ingredientes para a massa:**

- 375 g de farinha
- 20 g de fermento
- 150 ml de leite morno
- 60 g de açúcar
- 1 pitada de sal
- 2 gemas de ovo
- 75 g de manteiga amolecida

Ingredientes para a massa areada:

- 200 g de açúcar
- 200 g de manteiga
- 1 colher de chá de canela
- 350 g de farinha
- 50 g de nozes picadas
- 30 g de manteiga derretida

Preparação:

Peneire a farinha para uma taça e faça um buraco no centro. Coloque o fermento no buraco, misture com o leite e um pouco de farinha a partir das extremidades, polvilhe com farinha e deixe levedar num local

quente até que a farinha polvilhada na massa comece a apresentar fendas.

Junte o açúcar, as gemas de ovo, a manteiga e o sal na extremidade da farinha. Amasse todos os ingredientes até obter uma massa levedada elástica.

Deixe a massa levedar num local quente até atingir o dobro do volume. Em seguida, estenda a massa e coloque num tabuleiro para assar previamente untado, deixando-a levedar novamente.

Junte o açúcar, a manteiga e a canela numa tigela e mexa bem.

Adicione a farinha e as nozes e amasse tudo até obter uma massa areada.

Espalhe a manteiga na massa levedada e espalhe uniformemente a massa areada sobre esta.

- Tempo no aparelho: 35 minutos
- Posição da prateleira: 3

Trança levedada

Ingredientes para a massa:

- 650 g de farinha
- 20 g de fermento
- 200 ml de leite
- 40 g de açúcar
- 5 g de sal
- 5 gemas de ovo
- 200 g de manteiga amolecida

Ingredientes para o recheio:

- 250 g de nozes picadas
- 20 g de pão ralado
- 1 colher de chá de gengibre moído
- 50 ml de leite
- 60 g de mel
- 30 g de manteiga derretida
- 20 ml de rum

Ingredientes para o acabamento:

- 1 gema de ovo
- um pouco de leite
- 50 g de amêndoas laminadas

Preparação:

Peneire a farinha para uma taça e faça um buraco no centro. Coloque o fermento no buraco, misture com o leite e um pouco de açúcar e farinha a partir das extremidades, polvilhe com farinha e deixe levedar num local quente até que a farinha polvilhada na massa comece a apresentar fendas.

Coloque o restante açúcar na extremidade da farinha. Amasse todos os ingredientes até obter uma massa levedada elástica. Deixe a massa levedar num local quente até atingir o dobro do volume.

Para o recheio, misture todos os ingredientes. Divida a massa em três partes iguais e estenda-a em retângulos grandes. Espalhe um terço do recheio em cada retângulo e enrole os pedaços de massa.

A partir desses três pedaços de massa, faça uma trança. Cubra a superfície da trança com uma mistura de gema de ovo e leite e, em seguida, polvilhe com amêndoas laminadas.

- Tempo no aparelho: 55 minutos
- Posição da prateleira: 3

Bolo em coroa

Ingredientes para a base:

- 500 g de farinha
- 1 pacote pequeno de fermento em pó (8 g de fermento em pó ou 42 g de fermento fresco)
- 80 g de açúcar glacé
- 150 g de manteiga
- 3 ovos
- 2 colheres de chá rasas de sal
- 150 ml de leite
- 70 g de uvas passas (demolhe em 20 ml de kirsch 1 hora antes)

Ingredientes para o acabamento:

- 50 g de amêndoas peladas inteiras

Preparação:

Coloque a farinha, o fermento em pó, o açúcar em pó, a manteiga, os ovos, o sal e o leite numa taça e amasse até obter uma massa levedada homogénea. Cubra a massa na taça e deixe levedar durante 1 hora.

Com a mão, misture na massa as uvas passas embebidas.

Coloque individualmente as amêndoas em cada cavidade numa forma gugelhupf previamente untada e polvilhada com farinha.

Em seguida, molde a massa com o formato de salsicha e coloque-a na forma gugelhupf. Cubra e deixe levedar novamente durante 45 minutos.

- Tempo no aparelho: 60 minutos
- Posição da prateleira: 1

Bolo Savarin

Ingredientes para a massa:

- 350 g de farinha
- 1 pacote pequeno de fermento em pó (8 g de fermento em pó ou 42 g de fermento fresco)
- 75 g de açúcar
- 100 g de manteiga
- 5 gemas de ovo
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 pacote de açúcar baunilhado (aprox. 8 g)
- 125 ml de leite

Depois de cozer:

- 375 ml de água
- 200 g de açúcar
- 100 ml de brandy de ameixa ou 100 ml de licor de laranja

Preparação:

Coloque a farinha, o fermento em pó, o açúcar, a manteiga, as gemas de ovo, o sal, o açúcar baunilhado numa tigela e amasse até obter uma massa levedada

homogénea. Cubra a massa na taça e deixe levedar durante 1 hora. Em seguida, deite a massa numa forma de bolo em coroa previamente untada e deixe levedar novamente durante 45 minutos.

- Tempo no aparelho: 35 minutos
- Posição da prateleira: 1

Depois de cozer:

Ferva água com açúcar e deixe arrefecer.

Adicione o brandy de ameixa ou o licor de laranja à água com açúcar e mexa.

Quando o bolo tiver arrefecido, pique-o várias vezes com um palito e, em seguida, deite o bolo absorver a mistura uniformemente.

Brownies

Ingredientes:

- 250 g de chocolate de culinária
- 250 g de manteiga
- 375 g de açúcar
- 2 pacote de açúcar baunilhado (aprox. 16 g)
- 1 pitada de sal
- 5 colheres de sopa de água
- 5 ovos
- 375 g de nozes
- 250 g de farinha
- 1 colher de chá de fermento

Preparação:

Parta o chocolate em pedaços grandes e derreta-o em banho-maria.

Bata a manteiga, o açúcar, o açúcar baunilhado, o sal e a água e depois adicione os ovos e o chocolate derretido.

Pique grosseiramente as nozes, misture com a farinha e o fermento e envolva na mistura de chocolate.

Forre um tabuleiro para assar fundo com papel vegetal, deite a massa por cima e alise.

- Tempo no aparelho: 50 minutos
- Posição da prateleira: 3

Depois de cozer:

Deixe arrefecer, retire o papel vegetal e corte em quadrados.

Queques**Ingredientes:**

- 150 g de manteiga
- 150 g de açúcar
- 1 pacote de açúcar baunilhado (aprox. 8 g)
- 1 pitada de sal
- casca de um limão não encerado
- 2 ovos
- 50 ml de leite
- 25 g de farinha de milho
- 225 g de farinha
- 10 g de fermento
- 1 frasco de ginjas (375 g)
- 225 g de pepitas de chocolate

Outros:

- Formas de papel, aproximadamente 7 cm de diâmetro

Preparação:

Bata a manteiga com o açúcar, o açúcar baunilhado, o sal e a raspa da casca de um limão não encerado. Adicione os ovos e bata novamente.

Misture a farinha de milho, a farinha e o fermento e envolva no preparado com o leite.

Escorra as ginjas e envolva no preparado com as pepitas de chocolate.

Deite a massa em formas de papel, coloque as formas num tabuleiro para assar e coloque no aparelho. Se possível, utilize um tabuleiro próprio para queques.

- Tempo no aparelho: 40 minutos
- Posição da prateleira: 3

Tarte doce**Ingredientes:**

- 2 folhas de massa quebrada ou folhada (estendidas em quadrado)
- 50 g de avelãs moídas
- 1,2 kg de maçãs
- 3 ovos
- 300 ml de natas
- 70 g de açúcar

Preparação:

Deite a massa num tabuleiro para assar bem untado e pique todo o fundo com um garfo. Espalhe as avelãs uniformemente sobre a massa. Descasque as maçãs, retire os centros e corte em 12 fatias. Espalhe as fatias uniformemente na massa. Misture bem os ovos, as natas, o açúcar e o açúcar baunilhado e deite por cima das maçãs.

- Tempo no aparelho: 45 minutos
- Posição da prateleira: 2

Bolo de cenoura**Ingredientes para a mistura:**

- 150 ml de óleo de girassol
- 100 g de açúcar mascavado
- 2 ovos
- 75 g de xarope
- 175 g de farinha
- 1 colher de chá de canela
- 1/2 colher de chá de gengibre moído
- 1 colher de chá de fermento
- 200 g de cenouras finamente raladas
- 75 g de sultanas
- 25 g de coco ralado

Ingredientes para a cobertura:

- 50 g de manteiga
- 150 g de requeijão
- 40 g de cristais de açúcar
- avelãs moídas

Outros:

- Forma de mola redonda para bolos com 22 cm de diâmetro, previamente untada

Preparação:

Bata o óleo de girassol com o açúcar mascavado, os ovos e o xarope. Envolve os restantes ingredientes na mistura.

Deite a mistura na forma previamente untada.

- Tempo no aparelho: 55 minutos
- Posição da prateleira: 3

Depois de cozer:

Misture a manteiga, o requeijão e os cristais de açúcar (se necessário, adicione um pouco de leite para ser mais fácil espalhar).

Quando arrefecer, espalhe no bolo e polvilhe com avelãs moídas por cima.

Bolo de amêndoa

Ingredientes para a mistura:

- 5 ovos
- 200 g de açúcar
- 100 g de maça-pão
- 200 ml de azeite
- 450 g de farinha
- 1 colher de sopa de canela
- 1 pacote de fermento (aproximadamente 15 g)
- 50 g de pistácios picados
- 125 g de amêndoas moídas
- 300 ml de leite

Ingredientes para a cobertura:

- 200 g de compota de alperce
- 5 colheres de sopa de açúcar em pó
- 1 colher de chá de canela
- 2 colheres de sopa de água quente
- amêndoas laminadas

Outros:

- Forma de bolo com mola de 28 cm

Preparação:

Bata os ovos, o açúcar e o maça-pão durante 5 minutos e, em seguida, adicione lentamente o azeite à preparado de ovo.

Peneire a farinha, a canela e o fermento e, em seguida, misture os pistácios picados e

as amêndoas moídas com a farinha. Depois, envolva cuidadosamente o preparado de ovo com o leite.

Deite na forma de mola com a base polvilhada com pão ralado.

- Tempo no aparelho: 70 minutos
- Posição da prateleira: 2

Depois de cozer:

Aqueça a compota de alperce e espalhe no bolo utilizando um pincel. Deixe arrefecer. Misture o açúcar em pó, a canela e a água quente e espalhe no bolo. Em seguida, polvilhe directamente a superfície do bolo com amêndoas laminadas.

Tarte de fruta

Ingredientes para a massa:

- 200 g de farinha
- 1 pitada de sal
- 125 g de manteiga
- 1 ovo
- 50 g de açúcar
- 50 ml de água fria

Ingredientes para o recheio:

- Fruta da época (400 g de maçãs, pêssegos, ginja, etc.)
- 90 g de amêndoas moídas
- 2 ovos
- 100 g de açúcar
- 90 g de manteiga amolecida

Outros:

- Forma para quiche com 28 cm de diâmetro, previamente untada

Preparação:

Peneire a farinha para uma tigela, misture o sal e a manteiga cortada em pedaços pequenos na farinha. Em seguida, adicione os ovos, o açúcar e água fria e amasse até obter uma massa.

Deixe a massa arrefecer durante 2 horas no frigorífico. Estenda a massa arrefecida e coloque numa forma para quiche

previamente untada e pique com um garfo. Limpe a fruta, retire o centro, caroços ou sementes e coloque em pedaços pequenos ou fatias sobre a massa. Coloque as amêndoas moídas, os ovos, o açúcar e a manteiga amolecida numa tigela e bata. Em seguida, deite por cima da fruta e alise.

- Tempo no aparelho: 50 minutos
- Posição da prateleira: 1

Bolo de Maçã da Avó

Ingredientes:

- 250 g de manteiga
- 250 g de açúcar
- 1 pacote de açúcar baunilhado (aprox. 8 g)
- 1 pitada de sal
- 100 g de maçapão
- 5 ovos
- 500 g de farinha
- 1 pacote de fermento (aproximadamente 15 g)
- 1 saqueta de gengibre seco (aproximadamente 20 g)
- 50 g de pó de cacau
- 150 ml de vinho tinto
- 1,2 kg de maçãs

Preparação:

Deite a manteiga, o açúcar, o açúcar baunilhado e o sal numa tigela e bata até

obter uma mistura fofa. Adicione o maçapão cortado em pedaços pequenos e bata até obter uma mistura macia.

Adicione os ovos um a um e bata até obter uma mistura fofa. Adicione a farinha, o pacote de fermento, o gengibre seco e o cacau em pó à mistura. Misture o vinho tinto. Coloque a massa num tabuleiro para assar, forrada com papel vegetal, e alise a superfície. Descasque e retire o centro das maçãs e corte em fatias com 0,5 cm de espessura. Puré de ameixa: Coloque as fatias na parte superior da massa e recheie os orifícios, deixados pelos centros, com puré de ameixa. Em seguida, coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 50 minutos
- Posição da prateleira: 3
- Depois de cozer, deixe o bolo arrefecer e retire o papel vegetal.

Cobertura:

- 250 ml de sumo de maçã
- 1 pacote de cobertura para bolos transparente
- Depois de cozer, deixe o bolo arrefecer e retire o papel vegetal.

Misture a cobertura utilizando o sumo de maçã e o pacote de cobertura para bolos transparente e pincele o bolo.

Receitas - Pizza/Empadão/Pão

Pizza

Ingredientes para a massa:

- 14 g de fermento
- 200 ml de água
- 300 g de farinha
- 3 g de sal
- 1 colher de sopa de óleo

Ingredientes para a cobertura:

- 1/2 lata pequena de tomate picado (200 g)

- 200 g de queijo ralado
- 100 g de salame
- 100 g de fiambre
- 150 g de cogumelos (enlatados)
- 150 g de queijo Feta
- orégãos

Outros:

- Tabuleiro para assar, untado

Preparação:

Esfarele o fermento para dentro de uma tigela e dissolva-o em água. Misture o sal

com a farinha e adicione com o óleo na taça.

Amasse os ingredientes até obter uma massa elástica que não se agarre à taça. Em seguida, deixe a massa levedar num local quente até atingir o dobro do volume.

Estenda a massa e coloque no tabuleiro para assar previamente untado, pique o fundo com um garfo.

Espalhe os ingredientes da cobertura na base pela ordem mencionada.

- Tempo no aparelho: 25 minutos
- Posição da prateleira: 1

Tarte de cebola

Ingredientes para a massa:

- 300 g de farinha
- 20 g de fermento
- 125 ml de leite
- 1 ovo
- 50 g de manteiga
- 3 g de sal

Ingredientes para a cobertura:

- 750 g de cebolas
- 250 g de bacon
- 3 ovos
- 250 g de crème fraîche
- 125 ml de leite
- 1 colher de chá de sal
- 1/2 colher de chá de pimenta moída

Preparação:

Peneire a farinha para uma taça e faça um buraco no centro.

Corte o fermento, coloque-o no buraco e misture com o leite morno e um pouco de farinha a partir das extremidades. Polvilhe com farinha e deixe levedar num local quente até que a farinha polvilhada na massa comece a apresentar fendas.

Coloque o ovo e a manteiga na extremidade da farinha. Amasse todos os

ingredientes até obter uma massa levedada elástica.

Deixe a massa levedar num local quente até atingir o dobro do volume.

Entretanto, descasque e corte as cebolas em quartos e, em seguida, em tiras finas.

Corte o bacon em cubos e cozinhe-o ligeiramente com as cebolas sem deixar alourar. Deixe arrefecer.

Estenda a massa e coloque num tabuleiro para assar untado, pique o fundo com um garfo e pressione as extremidades para cima. Deixe levedar novamente.

Misture os ovos, o crème fraîche, o leite, o sal e a pimenta. Espalhe as cebolas e o bacon já frios sobre a base de massa. Espalhe a mistura e alise.

- Tempo no aparelho: 45 minutos
- Posição da prateleira: 1

Quiche Lorraine

Ingredientes para a massa:

- 200 g de farinha
- 2 ovos
- 100 g de manteiga
- 1/2 colher de chá de sal
- uma pitada de pimenta
- 1 pitada de noz-moscada

Ingredientes para a cobertura:

- 150 g de queijo ralado
- 200 g de fiambre ou toucinho magro
- 2 ovos
- 250 g de natas azedas
- sal, pimenta e noz moscada

Outros:

- Forma de bolo preta, untada, diâmetro de 28 cm

Preparação:

Coloque a farinha, a manteiga, os ovos e as especiarias numa taça e misture até obter uma massa homogénea. Coloque a massa no frigorífico durante algumas horas.

Em seguida, estenda a massa e coloque na forma de bolo presa untada. Pique o fundo com um garfo.

Espalhe o bacon sobre a massa.

Para fazer o recheio, misture os ovos, as natas azedas e as especiarias. Em seguida, junte o queijo.

Deite o recheio por cima do bacon.

- Tempo no aparelho: 40 minutos
- Posição da prateleira: 2

Flan de queijo de cabra

Ingredientes para a massa:

- 125 g de farinha
- 60 ml de azeite
- 1 pitada de sal
- 3-4 colheres de sopa de água fria

Ingredientes para a cobertura:

- 1 colher de sopa de azeite
- 2 cebolas
- sal e pimenta
- 1 colher de chá de tomilho picado
- 125 g de ricotta
- 100 g de queijo de cabra
- 2 colheres de sopa de azeitonas
- 1 ovo
- 60 ml de natas

Outros:

- Forma de bolo presa, untada, diâmetro de 28 cm

Preparação:

Coloque a farinha, o azeite e o sal numa tigela e misture até que o preparado tenha um aspecto areado. Adicione a água e amasse. Coloque a massa no frigorífico durante algumas horas.

Em seguida, estenda a massa e coloque na forma de bolo presa untada. Pique o fundo com um garfo.

Coloque 1 colher de sopa de azeite num recipiente. Descasque as cebolas, corte em

rodela finas e aloure no azeite durante cerca de 30 minutos com a tampa no recipiente. Tempere com sal e pimenta e junte 1/2 colher de chá de salsa picada.

Deixe as cebolas arrefecerem um pouco e espalhe na massa.

Em seguida, espalhe o ricotta e o queijo de cabra por cima e adicione as azeitonas. Polvilhe com 1/2 colher de chá de tomilho picado.

Para fazer o recheio, misture os ovos e as natas. Deite o recheio por cima da tarte.

- Tempo no aparelho: 45 minutos
- Posição da prateleira: 1

Flan de queijo

Ingredientes:

- 1,5 folhas de massa quebrada ou folhada (estendidas em quadrado)
- 500 g de queijo ralado
- 200 ml de natas
- 100 ml de leite
- 4 ovos
- sal, pimenta e noz moscada

Preparação:

Coloque a massa num tabuleiro para assar bem untado. Pique bem toda a massa com um garfo.

Espalhe o queijo uniformemente sobre a massa. Misture as natas, o leite e os ovos e tempere com sal, pimenta e noz-moscada. Misture bem e deite por cima do queijo.

- Tempo no aparelho: 40 minutos
- Posição da prateleira: 2

Massa de queijo

Ingredientes:

- 400 g de queijo Feta
- 2 ovos
- 3 colheres de sopa de salsa plana picada
- pimenta preta

- 80 ml de azeite
- 375 g de massa filo

Preparação:

Misture o Feta, os ovos, a salsa e a pimenta. Cubra a massa filo com um pano húmido para não secar. Disponha 4 folhas umas sobre as outras, pincelando levemente cada uma com azeite.

Corte em 4 tiras, com cerca de 7 cm de comprimento cada uma.

Deite 2 colheres de sopa cheias do preparado de Feta num canto de cada tira e dobre-as na diagonal para formar um triângulo.

Coloque ao contrário num tabuleiro para assar e pincele com azeite.

- Tempo no aparelho: 25 minutos
- Posição da prateleira: 3

Pão branco**Ingredientes:**

- 1000 g de farinha
- 40 g de fermento fresco ou 20 g de fermento em pó
- 650 ml de leite
- 15 g de sal

Outros:

- Tabuleiro para assar previamente untado ou forrado com papel vegetal

Preparação:

Coloque a farinha e o sal numa taça grande. Dissolva o fermento em leite morno e adicione à farinha. Amasse todos os ingredientes até obter uma massa elástica. Consoante as qualidades de farinha, pode ser necessário adicionar um pouco mais de leite para obter uma massa elástica.

Deixe a massa levedar até atingir o dobro do volume.

Corte a massa em duas porções, faça duas formas de pão longas e coloque-as num

tabuleiro para assar previamente untado ou coberto com papel vegetal.

Deixe a massa levedar novamente até que os pães aumentem mais metade do seu volume.

Antes de cozer, polvilhe-os com farinha e, com uma faca afiada, faça 3-4 cortes diagonais com, pelo menos, 1 cm de profundidade.

- Tempo no aparelho: 55 minutos
- Posição da prateleira: 2

Pão soloio**Ingredientes:**

- 500 g de farinha de trigo
- 250 g de farinha de centeio
- 15 g de sal
- 1 pacote pequeno de fermento em pó
- 250 ml de água
- 250 ml de leite

Outros:

- Tabuleiro para assar previamente untado ou forrado com papel vegetal

Preparação:

Coloque a farinha de trigo, a farinha de centeio, o sal e o fermento em pó numa taça grande.

Misture a água, o leite e o sal e adicione à farinha. Amasse todos os ingredientes até obter uma massa elástica. Deixe a massa levedar até atingir o dobro do volume.

Molde a massa com a forma de pão e coloque no tabuleiro para assar previamente untado ou coberto com papel vegetal.

Deixe a massa levedar novamente até aumentar mais metade do seu volume.

Antes de cozer, polvilhe com farinha.

- Tempo no aparelho: 60 minutos
- Posição da prateleira: 2

Piroggen (30 unidades pequenas)**Ingredientes para a massa:**

- 250 g de farinha de espelta
- 250 g de manteiga
- 250 g de requeijão magro
- sal

Ingredientes para o recheio:

- 1 cabeça de couve branca pequena (400 g)
- 50 g de bacon
- 2 colheres de sopa de manteiga clarificada
- sal, pimenta e noz moscada
- 3 colheres de sopa de natas azedas
- 2 ovos

Outros:

- Tabuleiro para assar com papel vegetal

Preparação:

Amasse a farinha de espelta, a manteiga, o requeijão magro e um pouco de sal e coloque a massa no frigorífico.

Corte a couve branca em tiras finas. Corte o bacon em cubos e frite em manteiga clarificada. Adicione a couve e salteie até ficar macio. Tempere com sal, pimenta e noz-moscada e envolva nas natas azedas.

Continue a estufar até que todo o líquido se evapore.

Coza bem os ovos, deixe arrefecer e corte em cubos, misture com a couve e deixe arrefecer.

Estenda a massa e corte círculos com 8 cm de diâmetro.

Coloque um pouco de recheio no meio de cada um e dobre. Vede as extremidades pressionando-as uma contra a outra com um garfo.

Coloque os pierogi num tabuleiro para assar revestido com o papel vegetal e pincele com gema de ovo.

- Tempo no aparelho: 20 minutos
- Posição da prateleira: 3

Trança de manteiga**Ingredientes para a massa:**

- 750 g de farinha
- 30 g de fermento
- 400 ml de leite
- 10 g de açúcar
- 15 g de sal
- 1 ovo
- 100 g de manteiga amolecida

Ingredientes para o acabamento:

- 1 gema de ovo
- um pouco de leite

Preparação:

Peneire a farinha para uma taça e faça um buraco no centro. Corte o fermento, coloque-o no buraco, misture com o leite e algum do açúcar e alguma da farinha a partir das extremidades, polvilhe com farinha e deixe levedar num local quente até que a farinha polvilhada na massa comece a apresentar fendas.

Coloque o resto do açúcar, o sal, o ovo e a manteiga na extremidade da farinha. Amasse todos os ingredientes até obter uma massa levedada elástica.

Deixe a massa levedar num local quente até atingir o dobro do volume.

Em seguida, divida em três partes iguais e molde cada uma com o formato de um cordão. Entrance os três cordões.

Em seguida, cubra e deixe levedar por mais meia hora. Cubra a superfície da trança com uma mistura de gema de ovo e leite e, em seguida, leve ao forno.

- Tempo no forno: 50 minutos
- Posição da prateleira: 3

Receitas - Caçarolas/Gratinados

Lasanha

Ingredientes para o molho de carne:

- 100 g de bacon fatiado
- 1 cebola
- 1 cenoura
- 100 g de aipo
- 2 colheres de sopa de azeite
- 400 g de carne picada (mistura de vaca e porco)
- 100 ml de caldo de carne
- 1 lata pequena de tomate picado (aprox. 400 g)
- orégãos, tomilho, sal e pimenta

Ingredientes para o molho bechamel:

- 75 g de manteiga
- 50 g de farinha
- 600 ml de leite
- sal, pimenta e noz moscada

Junte com:

- 3 colheres de sopa de manteiga
- 250 g de folhas de lasanha verde
- 50 g de queijo Parmesão ralado
- 50 g de queijo flamengo, ralado

Preparação:

Com uma faca afiada, retire o couro e a cartilagem ao bacon e corte em cubos pequenos. Descasque a cebola e a cenoura, limpe o aipo e corte-os em cubos pequenos.

Aqueça o azeite numa caçarola, salteie o bacon e os legumes aos cubos, mexendo sempre.

Adicione aos poucos a carne picada, salteie enquanto mexe continuamente para separar e cozinhe com o caldo de carne. Tempere o molho de carne com a polpa de tomate, as ervas, o sal e a pimenta e deixe ferver em lume brando com tampa durante aprox. 30 minutos.

Entretanto, prepare o molho bechamel: Derreta a manteiga num recipiente, adicione farinha e cozinhe até alourar, mexendo continuamente. Adicione o leite aos poucos, mexendo continuamente. Tempere o molho com sal, pimenta e noz moscada e deixe ferver em lume brando sem tampa durante aprox. 10 minutos.

Unte uma assadeira rectangular grande própria para forno com 1 colher de sopa de manteiga. Coloque as folhas de lasanha, o molho de carne, o molho bechamel e os queijos misturados na assadeira em camadas alternadas. Deverá acabar com uma camada de bechamel polvilhada com queijo. Espalhe a restante manteiga em pequenas nozes sobre o cozinhado.

- Tempo no aparelho: 55 minutos
- Posição da prateleira: 1

Canelones

Ingredientes para o recheio:

- 50 g de cebolas picadas
- 30 g de manteiga
- 350 g de folhas de espinafres picadas
- 100 g de crème fraîche
- 200 g de salmão fresco, cortado em cubos
- 200 g de perca do Nilo, cortada em cubos
- 150 g de miolo de camarão
- 150 g de miolo de mexilhão
- sal, pimenta

Ingredientes para o molho bechamel:

- 75 g de manteiga
- 50 g de farinha
- 600 ml de leite
- sal, pimenta e noz moscada

Junte com:

- 1 pacote de canelones

- 50 g de queijo Parmesão ralado
- 150 g de queijo ralado
- 40 g de manteiga

Preparação:

Coloque as cebolas picadas e a manteiga num recipiente e deixe-as cozinhar em lume brando até ficarem transparentes. Adicione as folhas de espinafre picadas e deixe cozinhar lenta e brevemente. Adicione o crême fraîche, misture e deixe arrefecer.

Entretanto, prepare o molho bechamel: Derreta a manteiga num recipiente, adicione farinha e cozinhe até alourar, mexendo continuamente. Adicione o leite aos poucos, mexendo continuamente. Tempere o molho com sal, pimenta e noz moscada e deixe ferver em lume brando sem tampa durante aprox. 10 minutos.

Junte o salmão, a perca, os camarões, os mexilhões, o sal e a pimenta aos espinafres arrefecidos e misture.

Unte uma assadeira rectangular grande própria para forno com 1 colher de sopa de manteiga.

Recheie os canelones com a mistura de espinafres e coloque o preparado na assadeira. Coloque o molho bechamel entre cada fila de canelones. Deverá acabar com uma camada de bechamel polvilhada com queijo. Espalhe a restante manteiga em pequenas nozes sobre o cozinhado.

- Tempo no aparelho: 55 minutos
- Posição da prateleira: 1

Batatas gratinadas**Ingredientes:**

- 1000 g de batatas
- 1 colher de chá de sal, pimenta e noz moscada
- 2 dentes de alho

- 200 g de queijo ralado
- 200 ml de leite
- 200 ml de natas
- 4 colheres de sopa de manteiga

Preparação:

Descasque as batatas, corte em rodela finas, seque e tempere.

Esfregue uma assadeira com um dente de alho e, em seguida, unte-a com um pouco de manteiga.

Distribua metade das rodela de batata temperadas pela assadeira e espalhe queijo ralado por cima. Coloque o resto das rodela de batata por cima e polvilhe com o resto do queijo ralado.

Esmague o segundo dente de alho e misture com o leite e as natas. Deite o preparado por cima das batatas e espalhe o resto da manteiga em pequenas nozes por cima do gratinado.

- Tempo no aparelho: 65 minutos
- Posição da prateleira: 2

Moussaka (para 10 pessoas)**Ingredientes:**

- 1 cebola picada
- azeite
- 1,5 kg de carne picada
- 1 lata de tomates picados (400 g)
- 50 g de queijo ralado
- 4 colheres de chá de pão ralado
- sal e pimenta
- canela
- 1 kg de batatas
- 1,5 kg de beringelas
- manteiga para fritar

Ingredientes para o molho bechamel:

- 75 g de manteiga
- 50 g de farinha
- 600 ml de leite
- sal, pimenta e noz moscada

Junte com:

- 150 g de queijo ralado

- 4 colheres de sopa de pão ralado
- 50 g de manteiga

Preparação:

Aloure a cebola picada com um pouco de azeite e, em seguida, adicione a carne picada e deixe cozinhar, mexendo.

Adicione os tomates picados, queijo Emmental ralado e pão ralado, mexa bem e deixe levantar fervura. Em seguida, tempere com sal, pimenta e canela e retire do disco eléctrico.

Descasque as batatas e corte-as em tiras de 1 cm de espessura, lave as beringelas e corte-as em tiras com 1 cm de espessura.

Seque todas as tiras com papel de cozinha. Em seguida, aloure num recipiente com muita manteiga.

Entretanto, prepare o molho bechamel: derreta a manteiga num recipiente, adicione farinha e cozinhe até alourar, mexendo continuamente. Adicione o leite aos poucos, mexendo continuamente. Tempere o molho com sal, pimenta e noz moscada e deixe ferver em lume brando sem tampa durante aprox. 10 minutos.

Coloque as tiras de batata na parte inferior de uma assadeira previamente untada e polvilhe com um pouco de queijo ralado. Em cima, coloque uma camada de beringelas. Por cima disso, coloque parte da mistura da carne picada. E por cima, coloque parte da mistura do molho bechamel.

Em seguida, coloque mais uma camada de batatas, seguida de beringelas e depois a mistura de carne picada. A última camada deverá ser de molho bechamel. No topo, distribua o queijo restante e o pão ralado. Derreta a manteiga e deite por cima da moussaka.

- Tempo no aparelho: 60 minutos
- Posição da prateleira: 1

Massa gratinada**Ingredientes:**

- 1 litro de água
- sal
- 250 g de tagliatelle
- 250 g de fiambre
- 20 g de manteiga
- 1 molho de salsa
- 1 cebola
- 100 g de manteiga
- 1 ovo
- 250 ml de leite
- sal, pimenta e noz moscada
- 50 g de Parmesão ralado

Preparação:

Ferva água com um pouco de sal. Coloque a tagliatelle na água a ferver com sal e deixe ferver durante cerca de 12 minutos. Em seguida, escorra.

Corte o fiambre em cubos.

Aqueça manteiga num recipiente.

Pique a salsa e descasque e pique a cebola. Aloure ambas na frigideira.

Unte uma assadeira com um pouco de manteiga. Misture a tagliatelle e o fiambre com a salsa e as cebolas alouradas e coloque na assadeira.

Misture o ovo e o leite e tempere com sal, pimenta e noz moscada e, em seguida, deite no preparado de massa. Em seguida, distribua o Parmesão pelo cozinhado.

- Tempo no aparelho: 45 minutos
- Posição da prateleira: 1

Gratinado de chicória**Ingredientes:**

- 8 chicórias médias
- 8 fatias de fiambre
- 30 g de manteiga
- 1,5 colheres de sopa de farinha
- 150 ml de caldo de legumes (da chicória)

- 5 colheres de sopa de leite
- 100 g de queijo ralado

Preparação:

Corte a chicória a meio e retire o centro amargo. Em seguida, lave cuidadosamente e deixe cozinhar ao vapor durante 15 minutos em água a ferver.

Retire as metades da chicória da água, refresque em água fria e junte as metades novamente. Em seguida, envolva cada uma numa fatia de fiambre e coloque numa assadeira previamente untada.

Derreta a manteiga e acrescente a farinha. Salteie por instantes e, em seguida, adicione caldo de legumes e leite e deixe ferver.

Misture 50 g de queijo no molho e deite sobre a chicória. Em seguida, polvilhe o cozinhado com o queijo restante.

- Tempo no aparelho: 35 minutos
- Posição da prateleira: 3

Caçarola de carne**Ingredientes:**

- 600 g de carne de vaca
- sal e pimenta
- Farinha
- 10 g de manteiga
- 1 cebola
- 330 ml de cerveja preta
- 2 colheres de chá de açúcar mascavado
- 2 colheres de chá de concentrado de tomate
- 500 ml de caldo de carne de vaca

Preparação:

Corte a carne de vaca em cubos, tempere com sal e pimenta e polvilhe com um pouco de farinha.

Aqueça manteiga num recipiente e aloure os pedaços de carne. Em seguida, coloque numa caçarola.

Descasque a cebola e pique finamente, frite ligeiramente num pouco de manteiga e, em seguida, coloque no recipiente sobre a carne.

Misture cerveja preta, açúcar mascavado, concentrado de tomate e caldo de carne de vaca, coloque numa frigideira e deixe levantar fervura. Em seguida, deite por cima da carne (a carne deve ficar coberta).

Cubra e coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 120 minutos
- Posição da prateleira: 3

Caçarola de couves**Ingredientes:**

- 1 couve (800 g)
- manjerona
- 1 cebola
- azeite para saltear
- 400 g de carne picada
- 250 g de arroz agulha
- sal, pimenta e paprica
- 1 litro de caldo de carne
- 200 ml de crème fraîche
- 100 g de queijo ralado

Preparação:

Corte a couve em quartos e retire o caule. Escalde em água com sal temperada com manjerona.

Descasque a cebola e pique finamente, frite ligeiramente num pouco de azeite. Em seguida, adicione a carne picada e o arroz agulha, salteie e tempere com sal, pimenta e paprica. Adicione caldo de carne e deixe em lume brando durante 20 minutos com a tampa no recipiente.

Coloque camadas da couve e a mistura de arroz e carne picada num recipiente.

Coloque o crème fraîche por cima do cozinhado e polvilhe a superfície com queijo.

- Tempo no aparelho: 60 minutos

- Posição da prateleira: 3

Sonho da Francónia

Ingredientes:

- Aprox. 1000 g de tiras de peru
- 1 lata pequena de cogumelos (cabeças pequenas)
- 500 g de cebolas picadas
- 1 kg de massa de sonhos
- 400 g de queijo ralado
- 250 ml de natas

Preparação:

Tempere as tiras de peru com sal, pimenta, paprica, etc. Salteie as cebolas picadas. Escorra bem a água dos cogumelos. De seguida, misture a carne, as cebolas e os cogumelos e coloque num prato que possa ir ao forno. Misture a massa de sonhos e o queijo e coloque sobre a mistura de peru. De seguida, deite as natas por cima.

- Tempo no aparelho: 75 minutos
- Posição da prateleira: 1

Conveniência

O aparelho tem um conjunto de funções automáticas para os seguintes pratos. A temperatura e o tempo estão predefinidos.

Prato	Posição de prateleira
Pizza, congelada	3
Pizza massa alta, congelada	1
Pizza, refrigerada	3
Pizza Snacks, congelados	1
Batatas fritas	3
Fatias/Croquetes	3
Batatas "palitos" gratinadas	3
Pão/Baguetes	3
Pão/Baguetes, congelados	3
Strudel de maçã, congelado	3
Filetes de peixe, congelados	3
Asas de frango	3
Lasanha/Canelones, congel.	3

